

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date : Du 30 Novembre au 02 décembre 2021
A Suze-la-Rousse

Coût HT : 645,00 €uros HT
Coût TTC : 774,00 €uros TTC

Durée : 21 heures – 3 jours
Coût Heure/Stagiaire : 30,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 30

Acquérir les connaissances œnologiques fondamentales pour les métiers de la distribution

Public concerné :
► Distributeurs, personnel d'entreprise de négoce d'embouteillage, distribution, personnel commercial désireux de comprendre le produit pour bien le vendre, personnes en reconversion professionnelle dans la filière.

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
► S'approprier les procédés et pratiques œnologiques essentiels contribuant à la qualité des vins, permettant ainsi d'utiliser ces éléments dans le travail commercial.

Moyens pédagogiques :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Première journée : La définition du vin

- ***Introduction***

A – Facteurs déterminant la production des vins

- Les facteurs qualitatifs déterminants - Définition des termes importants pour définir le vin,
- L'incidence des facteurs climatiques et géo-pédologiques. Illustration des zones françaises, adaptation cépages / climats.
- Définition réglementaire avec explication des catégories de vins

B – Les facteurs naturels et techniques de qualité des vins

- Le rendement, la maturité,
- L'importance des méthodes culturales
- L'obtention d'une vendange de qualité, le matériel adapté, sélection de la vendange, traitement de la vendange, sélection parcellaire,
- La constitution d'une baie de raisin (rôle de chacun des constituants dans la qualité du vin)

C - Les phases pré-fermentaires et la transformation des raisins en vin.

Deuxième journée : Les différents schémas de vinification

- Les vinifications en rouge (carbonique, classique, flash détente) et matériel adapté
- Les vinifications en rosé et en blanc, type de vins obtenus
- Les différences de techniques œnologiques en fonction des types de vins,
- La vinification en bois, l'apport qualitatif et la conservation,
- Les matériels et technologies nécessaires,
- Indications générales sur les autres transformations des vinifications particulières.

Troisième journée : La finition du vin pour la commercialisation et la consommation du produit

Explications synthétiques des différentes étapes de la finition des vins avant la mise en bouteille

- Collage, filtration, stabilisation,
- Préparation des vins à la mise en bouteille,
- Assemblage des cuvées produit fini et suivi,
- Utilisation et rôle des produits œnologiques, pratiques œnologiques autorisés
- Les maladies des vins en bouteille (généralités)
- Contrôles et analyses pour le suivi qualitatif des vins (bulletin d'analyse). Démarche traçabilité, dégustation professionnelle. Méthodologie de dégustation commerciale.
- Les différents postes de conditionnement : Qualité des contenants, qualité de la ligne d'embouteillage, qualité des bouchons, autres matières sèches (capsules, étiquettes, cartons)



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94